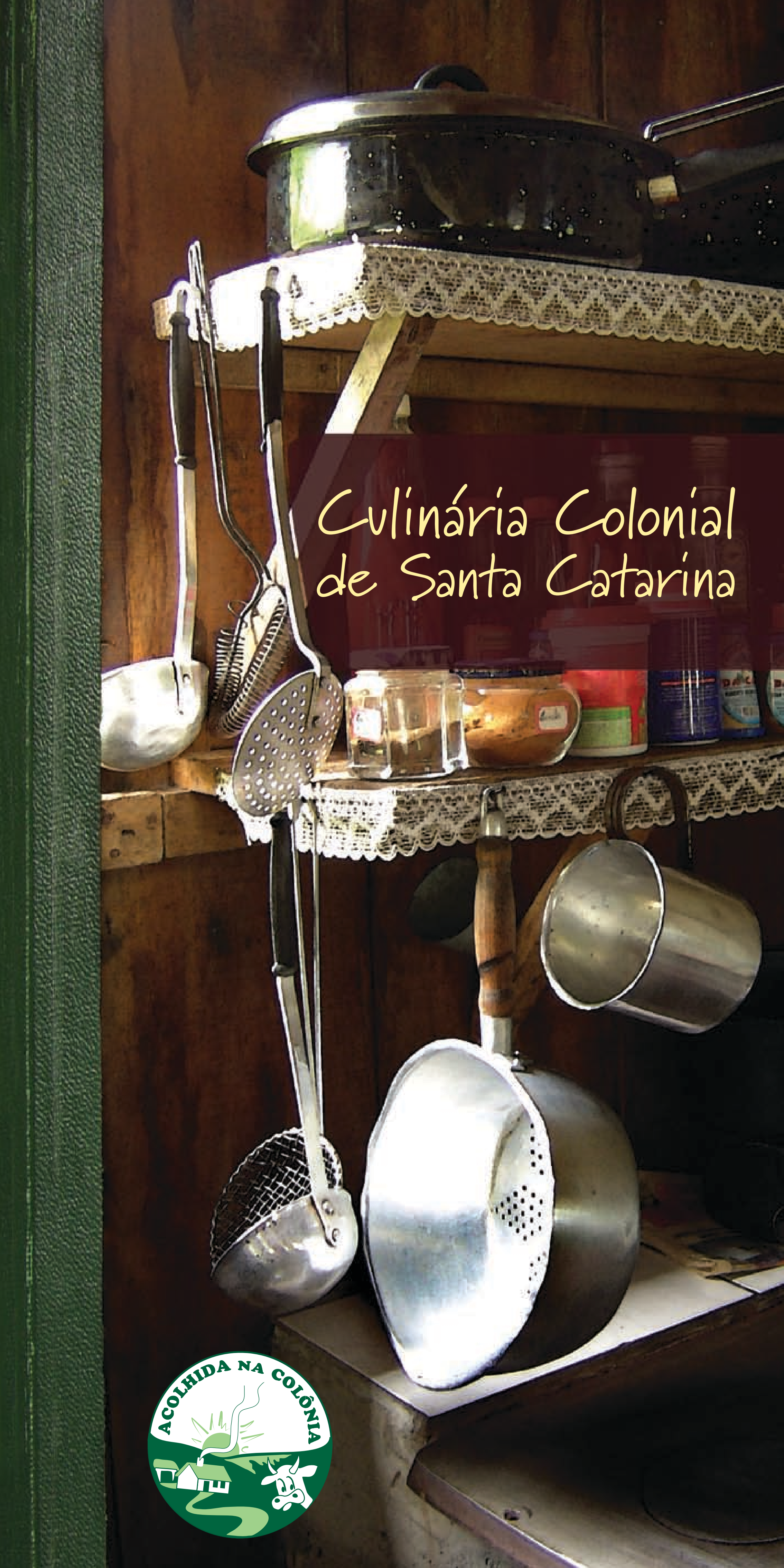
Culinária Colonial de Santa Catarina



ACOLHIDA NA COLÔNIA

Entre Montanhas e Rios

Este livro apresenta algumas deliciosas receitas servidas nos destinos da Acolhida na Colônia – uma associação de agricultores que se organizou em 1999 com o objetivo de receber visitantes em suas propriedades, valorizar a agricultura familiar, preservar o ambiente e primar pela qualidade dos produtos oferecidos aos consumidores.

O projeto Acolhida na Colônia foi criado com inspiração em uma experiência francesa – a Accueil Paysan, onde agricultores se organizaram para resistir à expansão da agricultrua mecanizada. Neste tipo de agricultura máquinas e implementos agrícolas, agrotóxicos e fertilizantes químicos colocaram um grande número de agricultores familiares em situação de risco.

A Acolhida nasceu nas Encostas da Serra Geral, em Santa Catarina, lugar com forte presença de montanhas e rios, matas e cachoeiras. Trata-se de um espaço ocupado pela agricultura familiar, onde as pessoas protegem a história e a cultura local.

Nos destinos da Acolhida, você vai encontrar paisagens, conforto, silêncio e tranqüilidade. Comida feita no fogão à lenha, mesas fartas, sobremesas típicas.

Passeios sem pressa, banhos de cachoeira, o frescor e aroma da mata Atlântica.

Aqui o visitante é recebido com o mesmo carinho da casa da vovó, onde o aroma do café feito no fogão à lenha enche de alegria as manhãs... onde frutas e verduras produzidas de maneira orgânica garantem refeições saborosas e inigualáveis.

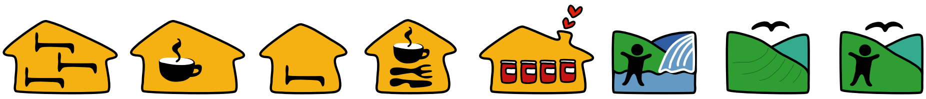
A proposta é experimentar o que é a vida de um agricultor familiar, conviver, sentar-se à mesa para uma boa prosa, colher as verduras na horta para preparar as refeições, tirar o leite da vaca para o café da manhã, degustar nossa culinária colonial...

Venha conhecer nosso trabalho... Um dia ao nosso lado torna-se pequeno, tantas são as aventuras que você poderá vivenciar.

Índice

Anitápolis 6 8 14 18 24

Conhecida como “Paraíso de Rios e Cascatas” pela exuberância dos seus recursos hídricos e naturais, Anitápolis foi fundada para acolher imigrantes europeus em 1906. Está localizada a 110Km de Florianópolis. Entre seus atrativos estão: a arquitetura, a Serra Geral, os grupos de música e dança, a igreja matriz e várias festas.



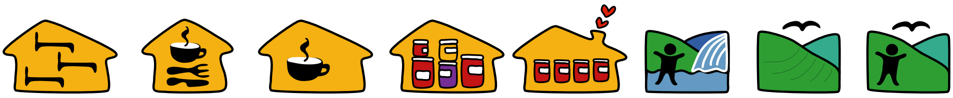
Rancho Queimado 5 15 16 20 21

Colonizada por imigrantes europeus, na sua maioria alemães, Rancho Queimado está localizado a 65 km de Florianópolis e guarda até hoje características dessa cultura na sua arquitetura, seus costumes, suas tradições, no saber fazer...
A riqueza cultural aliada às belas paisagens naturais e ao clima da serra catarinense fazem de Rancho Queimado um excelente local a ser visitado.



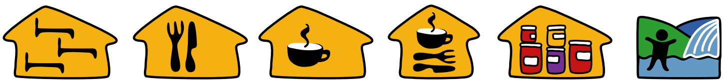
Santa Rosa de Lima 7 12 13 17 19

Considerada a capital da Agroecologia, Santa Rosa de Lima apresenta traços marcantes das danças, costumes e comidas típicas herdados dos primeiros colonizadores. A arquitetura tipicamente alemã das casas e construções é uma atração à parte, compondo o ambiente das pousadas e paisagens. Outro destaque são as diversas histórias da época da colonização contadas pelos moradores aos visitantes. Os atrativos culturais e a beleza natural da região fazem do município um ponto de parada obrigatória para todos aqueles que buscam a paz e tranquilidade que só o campo pode oferecer.



Urubici 9 10 11 22 23

Cachoeira no verão, neve no inverno! Urubici está situada no ponto mais elevado de Santa Catarina e acolhe grande parte do Parque Nacional de São Joaquim… são tantas as araucárias que se vê por ali que nem parece que estão em risco de extinção. Visitar o Morro da Igreja, a pedra Furada e as inúmeras cachoeiras são passeios que valem a pena. A cultura local mantém a herança da colonização feita por imigrantes italianos, alemães e letões.
A experiência de visitar a região se completa com mesas fartas e passeios entre paisagens maravilhosas e cavernas com inscrições rupestres.



Créditos

Realização:

Acolhida na Colônia e Ministério do Turismo

Equipe técnica Acolhida na Colônia:

Daiana Andréia Bastezini

Daniele Lima Gelbcke

Thaise Guzzatti

Design e diagramação:

www.DoDesign-s.com.br

Fotos:

Cristiane Fontinha e DoDesign-s

Agradecimentos:

Às agricultoras que compartilharam suas receitas:

Anitápolis:

- Florentina Schmidt Back
- Marilda Weber Rieg
- Regina Jamília Capistrano
- Sardília Khunen

Santa Rosa de Lima

- Edite Assing
- Fredolina
- Leda Assing
- Leonilda Boeing Baumann
- Neiva Schmidt

Rancho Queimado

- Laura Bauer
- Letícia Weigert

Urubici

- Jocely Salvador
- Nilva Dircksen Israel
- Paulina Stange
- Sirlene Aparecida de Oliveira Niehues
- Terezinha Israel Souza





foto: Cristiane Fontinha

Boleira

Receita de Laura Bauer

Misture os ingredientes ao lado, iniciando pelos ovos, manteiga e açúcar. Depois de misturado acrescente os demais ingredientes e asse na boleira elétrica ou se preferir nas boleiras usadas em fogão a lenha.... a receita fica ainda melhor!

Ingredientes:

- *½ Kg de farinha de trigo*
- *250 gr manteiga*
- *20 gr fermento*
- *8 ovos*
- *½ litro de leite*
- *1 xícara de açúcar*

Se desejar poderá acrescentar à receita bananas amassadas

No município de Rancho Queimado há muitos descendentes de alemães que incorporaram ao seu cardápio esta deliciosa receita chamada na região de "boleira", que antigamente substituia o pão, numa época quando não existiam padarias e não se encontrava pães prontos. Hoje a receita ainda ganha lugar à mesa dos agricultores.

Quentinha, com manteiga, mel, geléia ou nata... hummmm! Esta é uma receita muito prática e perfeita para o lanche!

As crianças vão adorar.



foto: Cristiane Fontinha

Bijajica

Receita de Sardília Khunen

Fazer de 2 em 2 ovos para não secar a massa.

Colocar 2 ovos, 1 pitada de sal, 3 colheres de açúcar e polvilho para dar o ponto.

Sovar até dar liga.

Enrolar e fazer as rosquinhas.

Fritar em gordura morna (em torno de 40º C)

Ingredientes:

- *6 ovos grandes*
- *1 kg de polvilho azedo*
- *9 colheres (sopa) bem cheias de açúcar*
- *1 pitada de sal*

Acordar pela manhã com o canto do galo, sentindo o aroma do café é um alegre convite para iniciar o dia no campo.



foto: DoDesign-s

Cuca de Farofa

Receita de Edite Assing

Coloque o leite morno e junte o sal, o açúcar, o fermento, a manteiga, os ovos e mexa bem. Acrescente o trigo até que se torne uma massa homogênea que grude na mão. Coloque em uma forma e deixe crescer por 30 minutos.

Para fazer a farofa, derreta a manteiga, coloque o açúcar , o trigo e a canela, mexa bem com a mão até desgrudar e formar uma farofa. Se esta mistura continuar grudando na mão, acrescentar trigo até ficar soltinha. Distribua sobre a massa e coloque no forno pré-aquecido à temperatura de 220º C, por 30 minutos.

Ingredientes:
Para a Massa
- *2 xícaras de açúcar*
- *2 colheres de banha ou manteiga ou nata*
- *1 colher (sopa) de fermento*
- *1 pitada de sal*
- *½ litro de leite morno. Amassar com trigo (3 xícaras)*
- *2 ovos*

Para a Farofa
- *2 colheres sopa de açúcar*
- *2 colheres sopa de trigo*
- *2 colheres sopa de manteiga*
- *canela a gosto*

A cuca de farofa é uma das delícias que compõe a mesa do café colonial nas pousadas da Acolhida.



foto: Cristiane Fontinha

Pão de Abóbora

Receita de Regina Jamília Capistrano

Cozinhe a abóbora e escorra, deixe esfriar.

Acrescente os ingredientes na ordem ao lado.

Amasse bem e forme uma bola deixando descansar em uma bacia coberta, por mais ou menos 30 minutos.

Divida a massa e modele os pães, deixando crescer por mais 30 minutos.

Pincele com 1 gema e polvilhe as sementes de amaranto. Leve ao forno pré-aquecido por mais ou menos 40 minutos (temperatura de 200º C)

Ingredientes:

- *500 gr de abóbora cozida*
- *2 colheres (sopa) de banha de porco*
- *2 colheres (sopa) de açúcar*
- *½ colher (sopa) de sal*
- *1 colher (sopa) de fermento biológico*
- *300 ml de água morna (pode ser usada a água do cozimento da abóbora)*
- *1 copo americano de farinha de trigo integral grossa*
- *Farinha de trigo o bastante para sovar a massa*
- *Sementes de amaranto para polvilhar por cima da massa.*

É usada a abóbora de época, de preferência bem madura e bem enxuta.
Experimente também essa receita substituindo a abóbora por batata.



foto: DoDesign-s

Doce de Gila

Receita de Paulina Stange

Descasque a gila, tire as sementes e retire a polpa.

Para cada quilo de polpa de gila adicione 1 kg de açúcar, cravo e raspas de laranja a gosto.

Leve tudo ao fogo médio numa panela e mexa até soltar do fundo.

Ingredientes:
- *1 gila tamanho médio (+/- 1 kg)*
- *1 kg de Açúcar*
- *Cravo*
- *Raspas de laranja*

A gila é da família das abóboras, mas se assemelha externamente com uma melancia. É típica de regiões frias e a melhor maneira de prepará-la é fazendo doce que pode ser servido como sobremesa.



foto: DoDesign-s

Pinhão na Chapa

Modo de preparo típico da Serra Catarinense
(região de altitude elevada onde existem remanescentes de mata de Araucária)

Os pinhões são um alimento típico do inverno!

Podem ser assados diretamente na chapa do fogão à lenha, por cerca de 30 minutos - quando estiverem com a casca escura é só abrir e comer.

(Para quem não dispõe de fogão à lenha, a dica é preparar os pinhões em panela de pressão por 30 minutos)

Ingredientes:
- *Pinhões graúdos*

Faz parte da cultura catarinense o ritual de esperar os pinhões ficarem no ponto, sentir seu cheiro, jogar o pinhão assado de uma mão para outra para que esfriem um pouco, e, finalmente, sentir seu sabor.

A culinária do interior de Santa Catarina está intimamente ligada ao fogão à lenha, que por sinal é o coração da casa, aquece no inverno, garante a água quente nas torneiras e o aroma na cozinha.



foto: DoDesign-s

Paçoca de Pinhão

Receita de Terezinha Israel Souza

Frite o toucinho e reserve.

Depois, na mesma panela, frite as carnes, acrescentando os temperos e o pinhão.

Mexa bem.

Por fim, acrescente o toucinho frito.

Ingredientes:

- *200g de toucinho picado*
- *300g de carne moída de porco*
- *700g de pinhão cozido e moído*
- *Sal, pimenta, cebola*

*O Pinhão é o fruto da **Araucária** (Araucária angustifólia), também conhecida como pinheiro brasileiro - árvore que ocorre apenas na América Latina, principalmente no Brasil. A Araucária é tida como uma espécie ameaçada pelo desmatamento. Hoje restam apenas 0,22% da floresta nativa de araucária.*

O pinhão é uma das Fortalezas do Slow Food no Brasil.
Saiba mais: www.slowfoodbrasil.com



foto: Cristiane Fontinha

Polenta de Milho Verde

Receita de Neiva Ferreira Schmidt

A receita é muito simples, você coloca o milho em uma panela com sal e mexe sempre até formar um creme. Se a mistura começar a secar antes do ponto de cozimento, acrescente um pouco de água fervendo. O tempo médio para a polenta ficar pronta é de 20 minutos.

Dica: Esta polenta também fica deliciosa doce, para isso basta acrescentar açúcar (3 colheres de sopa de açúcar para uma colher de café de sal).

Ingredientes:
- *8 xícaras de milho verde ralado ou batido no liquidificador*
- *Sal à gosto*

Esta é uma variação da polenta preparada com farinha de milho, e vai muito bem com galinha caipira ensopada, ou outros tipos de carne. O diferencial é o gostinho do milho fresco... hum!!! Além de gostoso... é muito nutritivo!



foto: Cristiane Fontinha

Galinha Caipira

Receita de Leda Assing

Corte a galinha em pedaços, tempere com sal e pimenta a gosto. Coloque a banha em uma panela de ferro e aqueça bem e coloque a galinha para dourar em fogo baixo para que tenha um cozimento lento. Depois de dourada acrescente a cebola e frite até dourar. Acrescente água fervendo até cobrir a galinha deixando ferver por duas horas, se a galinha secar, coloque um pouco mais de água. Após 2 horas acrescente a cebolinha picada e deixe no fogo por mais 30 minutos. A galinha caipira ao molho vai muito bem com batatas, arroz, polenta ou aipim.

Ingredientes:
- *1 galinha caipira de 2 ½ kg*
- *1 xícara de cebola picada;*
- *½ xícara de cebolinha verde picada*
- *1 colher de sopa de banha*
- *sal e pimenta do reino a gosto*

A galinha caipira preparada na panela de ferro é um hábito alimentar que remonta da época da colonização nas Encostas da Serra Geral. A criação destas aves nos terreiros sempre foi uma prática dos agricultores, que o fazem até hoje para o consumo de ovos e carne. O sabor desse prato é incrível e a diferença está no fato de as aves serem criadas soltas e alimentadas com verduras da horta.



foto: Cristiane Fontinha

Abóbora Paulistinha com Frango

Receita de Florentina Schmidt Back

Descascar, cortar em cubos e cozinhar a abóbora em água e sal. Escorrer e em seguida passar o requeijão na abóbora.

Refogar a cebola, o alho e o frango. Depois colocar o molho de tomate orgânico, a mostarda, o caldo de galinha e, por último, a nata.

Colocar num refratário e levar ao forno por 15 minutos.

Acompanhamento: Arroz branco.

Ingredientes:

- *1 kg de abóbora paulistinha*
- *1 peito de frango cortado em cubos*
- *½ copo de requeijão*
- *2 colheres (sopa) de molho de tomate orgânico*
- *2 colheres (sopa) de mostarda*
- *1 dente de alho*
- *3 cebolas de cabeça – pequena*
- *1 tablete de caldo de galinha*
- *200 ml de nata fresca ou 1 lata de creme de leite*
- *2 colheres (sopa) de azeite*

Conheça os destinos Acolhida em Anitápolis: www.acolhida.com.br/destinos/anitapolis



foto: Cristiane Fontinha

Feijão Tropeiro

Receita de Laura Bauer

Cozinhe o feijão com água. Depois escorra e reserve.

Corte toicinho em quadradinhos e frite até dourar como torresmo. Retire da panela com uma escumadeira. Reserve 1/3 da gordura que se criou com a fritura.

Nesta gordura, frite a cebola e o alho por uns minutos e acrescente o feijão e sal a gosto. Frite por uns minutos, mexendo sempre, reserve.

Coloque a manteiga numa frigideira, frite os ovos e mexa. Quando fritos, acrescente a farinha de mandioca e frite, mexendo sempre até dourar. Misture a feijão.
Sirva com os torresmos.

Ingredientes:

- *½ Kg de feijão*
- *1 cebola picada*
- *2 dentes de alho amassados*
- *250g de toicinho defumado*
- *2 colheres de sopa de manteiga*
- *2 xícaras de farinha de mandioca*
- *4 ovos*
- *Sal a gosto*

*Rancho Queimado surgiu a partir da "Picada dos Alfares", um caminho aberto no ano de 1787 para facilitar o transporte de tropas de gado e produtos entre planalto serrano e o litoral.
Um dos pratos mais tradicionais entre os tropeiros e que deu origem ao nome, é o "feijão tropeiro".*



foto: Cristiane Fontinha

Recheio Alemão

Receita de Laura Bauer

Coloque em uma bacia, a moela moída, a carne moída, os ovos e mexa até formar uma mistura homogênea. Acrescente à farinha de rosca, o trigo, a água, o fermento, o tempero verde, o sal, a noz moscada e mexa bem. Faça o teste: frite na frigideira alguns bolinhos em forma de hambúrguer e experimente para ver se o tempero está bom, caso necessário, acrescente mais um pouco de sal e demais temperos.

Em uma panela grande coloque água para ferver. Coloque a massa do recheio em saquinhos plásticos (use 2 saquinhos, um dentro do outro para evitar o rompimento e coleque +/- 600g por saquinho).

Coloque os saquinhos na panela com água fervendo e cozinhe por 4 horas com a panela tampada. Retire do saco e corte em fatias. Sirva em seguida.

Ingredientes:

- *3 kg de moela de frango moída*
- *500 g de carne moída*
- *30 ovos coloniais*
- *200 g de farinha de rosca*
- *100 g de farinha de trigo*
- *2 colheres de sopa de fermento em pó*
- *1 copo de água*
- *1 maço de tempero verde (salsa e cebolinha)*
- *sal à gosto*
- *1 colher de sopa de noz moscada ralada*

Obs: Caso a massa do recheio fique muito consistente, acrescente mais ovos, o ideal é que a massa fique mole.

Conheça os destinos Acolhida em Rancho Queimado: www.acolhida.com.br/destinos/rancho-queimado



foto: DoDesign-s

Gemüse

Receita de Dona Frida

Corte a couve em tiras finas e coloque em uma panela junto com o defumado e as batatas descascadas e cortadas ao meio. Cubra com água, levando ao fogo por 2 horas (se necessário acrescentar mais água).

Após o cozimento, retire a carne e amasse o restante com um socador de madeira formando um purê. Devolva a carne defumada e misture.

Deve ser servido acompanhado por carne de porco assada, galinha caipira, aipim, saladas e arroz doce.

Ingredientes:
- *300g de couve ou 5 folhas de tamanho médio*
- *700 a 800g de batata inglesa*
- *80g de defumado de porco*
- *sal a gosto*

Este é um dos autênticos pratos da culinária local. De origem alemã, a palavra "gemüse" significa "verduras verdes". Por ser comum e muito apreciado pelas famílias da região, o "gemüse" deu origem ao nome de uma das mais populares festas de Santa Rosa de Lima, a Gemüsefest, que acontece a cada dois anos no mês de maio.

Antigamente, o prato era preparado aos domingos pela manhã e o costume era manter a panela aquecida por cobertores enquanto a família ia à missa.



foto: Cristiane Fontinha

Torta de Legumes

Receita de Marilda Weber Rieg

Forrar a forma com a massa e pré-assar (usar uma forma que solte o fundo).

Para o recheio: Picar e cozinhar o brocólis; Cortar as cenouras em rodelas e cozinhar; Dourar o Alho-poró; Colocar em camadas por cima da massa (sem água).

Bater no liquidificador os ovos, a nata (ou creme de leite) e o sal.

Espalhar por cima dos legumes e colocar para assar por 30 minutos em forno médio.

Ingredientes:

Para a Massa

- *300g de farinha de trigo*
- *3 colheres (sopa) de manteiga*
- *Sal a gosto*
- *Óleo até a massa ter liga*

Para o Recheio

- *1 maço de brócolis*
- *2 cenouras*
- *Alho-poró (04 unidades)*
- *3 ovos*
- *4 colheres (sopa) de nata ou creme de leite*
- *Sal a gosto*

Conheça o Roteiro Anitápolis - Santa Rosa de Lima:
www.acolhida.com.br/roteiro-anitapolis-santa-rosa.html



foto: DoDesign-s

Toucinho do Céu

Receita de Leonilda Boeing Baumann

Bata todos os ingredientes no liquidificador, depois junte as claras em neve e mexa com uma colher bem devagar.

Coloque em uma assadeira untada.

Leve ao forno pré-aquecido durante uns 40 minutos.

Esta receita é uma delícia como sobremesa ou para o lanche.

Ingredientes:
- *1 litro de leite*
- *2 xícaras de açúcar*
- *2 xícaras de farinha de trigo*
- *2 colheres de nata*
- *3 colheres de coco ralado*
- *clara em neve de 4 ovos*

Veja os destinos e atrações recomendados pela Acolhida em Anitápolis e Santa Rosa de Lima:
www.acolhida.com.br/destinos/santa-rosa/
www.acolhida.com.br/destinos/anitapolis/acolhida-recomenda.html



foto: Cristiane Fontinha

Cheese Cake (Queijadinha) de Morango

Receita de Letícia Weigert

Preparo da torta:
Bater todos os ingredientes da massa no liquidificador (fica uma massa bem líquida). Despejar em uma forma redonda untada com margarina e farinha de trigo.

Levar ao forno a 180º C por 50 minutos.

Praparo da cobertura:
Cozinhar os ingredientes em fogo brando até formar uma calda grossa.

Desenformar a torta e despejar a calda por cima ainda quente.

Ingredientes:

Para a Massa
- *½ kg de ricota fresca*
- *1 lata de leite condensado*
- *1 copo de leite*
- *3 ovos inteiros*
- *1 colher de amido de milho (Maizena)*

Para a Cobertura
- *½ kg de morangos*
- *1 xícara de açúcar*
- *3 colheres rasas de amido de milho (Maizena)*

O Cheese Cake ou "Queijadinha" é uma das deíciosas sobremesas servidas nas pousadas que fazem parte da Acolhida. Saiba mais: www.acolhida.com.br/culinaria



foto: Cristiane Fontinha

Strudel de Maçã

Receita de Letícia Weigert

Coloque a farinha de trigo sobre uma superfície de trabalho formando um monte. Faça um buraco no centro e junte a manteiga, o sal e o leite. Amasse até a massa se desprender da superfície. Em seguida, bata vigorosamente, até a massa fazer bolhas, ficar homogênea como massa de pastel. Deixe descansar por cerca de 30 min. Pré-aqueça o forno (220º C). Prepare o recheio: numa tigela grande, coloque as fatias de maçã, o açúcar, a canela, as passas e a casca de limão, misture e reserve. Cubra a superfície de trabalho com um pano limpo e fino e polvilhe com bastante farinha de trigo. Com um rolo, abra a massa delicadamente até ficar quase transparente. Usando uma tesoura, elimine as partes mais grossas da massa e pincele com manteiga derretida. Polvilhe com as amêndoas picadas uma faixa horizontal de massa (com 10 cm de largura). Por cima, distribua a mistura de maçã, deixando um espaço de cerca de 4 cm nas duas extremidades da faixa de massa para o recheio não escapar quando enrolar o strudel. Levante o pano, enrole o strudel sobre o recheio. Continue a enrolar a massa como se fosse um rocambole. Pincele a parte superior com manteiga derretida e polvilhe com farinha de rosca. Unte uma assadeira com manteiga. Achate as pontas do strudel com uma espátula e coloque-o na assadeira. Leve ao forno pré-aquecido e asse por 10 minutos. Reduza a temperatura para 180°C e asse por cerca de 20 minutos ou até ficar dourado. Leve quente à mesa acompanhado de creme de leite fresco batido em chantilly.

Ingredientes:

Para massa

- *250 g de farinha de trigo*
- *4 colheres (sopa) de manteiga*
- *1 pitada de sal*
- *180 ml de leite morno*

Para o Recheio

- *4 maçãs grandes descascadas, sem semente e em fatias finas*
- *45 g de açúcar*
- *1 colher (chá) de canela em pó*
- *50g de uvas passas brancas, sem semente*
- *½ colher (sopa) de raspa de limão*
- *Manteiga para -pincelar*
- *½ xícara de amêndoas sem pele, picadas*



foto: DoDesign-s

Abóbora Caramelada

Ingredientes:
- *Abóboras*
- *Açúcar*

Receita de Nilva Dircksen Israel

Corte as abóboras, retire as sementes e coloque numa panela rasa com a parte da casca para cima, polvilhe açúcar e cozinhe em fogo baixo até o açúcar caramelar. Sirva quente.

Quando o céu está claro e sem nuvens, no mirante do Morro da Igreja de Urubici, mesmo a 100 km de distância do litoral, é possível avistar o mar.

Depois dos passeios pela montanha o visitante pode saborear as delícias da mesa colonial.

Pêssegos, Maçãs, Peras, Morangos, Ameixas, Framboesas são transformadas em compotas e geléias... as receitas vieram com os colonizadores europeus e são mantidas vivas pelas famílias catarinenses.



foto: DoDesign-s

Creme de Ovos

Receita de Joceli Salvador e Sirlene Niehues

Bater as gemas com o açúcar e a baunilha.

Adicionar o leite misturado com a maisena. Levar ao fogo, mexendo sempre até engrossar, quando estiver no ponto, retire do fogo e acrescente as claras em neve sem mexer muito.

Coloque numa forma e leve para gelar.

O creme de ovos é perfeito para degustar com as frutas em calda e geléias de uma infinidade de sabores que são feitas nas Encostas da Serra Geral.

Ingredientes:
- *3 gemas de ovo*
- *3 claras em neve*
- *2 xícaras de leite*
- *1 colher (sopa) de maisena*
- *½ xícara de açúcar*
- *baunilha a gosto*

As geléias artesanais e orgânicas das Encostas da Serra Geral podem ser compradas em várias partes do Brasil, saiba mais no site: www.agreco.com.br



foto: Cristiane Fontinha

Pudim de Aipim

Receita de Regina Jamília Capistrano

Bater no liquidificador os ovos, o leite, o açúcar e o coco ralado. Retirar do liquidificador e misturar o aipim. Colocar na forma caramelizada e cozinhar em banho-maria por mais ou menos 40 minutos.

Esperar esfriar para desenformar.

Rende mais ou menos 10 porções.

Ingredientes:

- *4 ovos inteiros*
- *½ litro de leite*
- *8 colheres (sopa) de açúcar cristal*
- *50 gramas de coco ralado (opcional)*
- *1 prato fundo de aipim ralado cru e lavado*
- *½ copo americano de açúcar cristal para caramelizar a forma.*

Nas redondezas de Anitápolis, pequenas estradas de chão batido acompanham os leitos dos rios, subindo e descendo montanhas meio à Mata Atlântica preservada.

A região guarda surpresas, tesouros que podem ser descobertos em passeios de carro ou em caminhadas. Além das belezas naturais, o visitante poderá se surpreender com a arquitetura germânica das belas casas de madeira do tempo colonial.

Conheça os roteiros da
gastronomia tradicional Catarinense
www.acolhida.com.br



Apoio

Governo do Estado
SANTA CATARINA
Secretaria de Estado da
Cultura, Turismo e Esporte

SANTUR
Órgão Oficial de Turismo

Epagri

INTER-AMERICAN FOUNDATION
1969

AGRECO
desde 1996

Realização

ACOLHIDA NA COLÔNIA

Ministério do
Turismo

BRASIL
UM PAÍS DE TODOS
GOVERNO FEDERAL